6-EN-UN
MATSTONE

Les meilleures recettes de cuisine avec l'extracteur multifonctions MATSTONE

MATSTONE Cet extracteur de jus à multi-fonctions tourne à basse vitesse (80 tpm) préservant ainsi les nutriments et la saveur des fruits et légumes.
A des hautes vitesses (7,000~10,000 tpm), les vitamines peuvent être dénaturées.
L'opération complète de démontage, lavage, remontage et allumage prend juste une minute.

La nutrition au naturel: la santé

AUDIELEC S.A. Copyright 2005

DONG A OSCAR CO., LTD.
rue de la Procession 8
B-1400 Nivelles
Tel.+32-(0)67-21 32 71 Fax.+32-(0)67-22 10 01
http://www.matstone.be - info@matstone.be

La nutrition au naturel: l'allié de santé

6-EN-UN
MATSTONE

Multi-fonctions
L'extracteur de jus

MATSTONE

BROCHURE

Multipurpose Juice Extractor

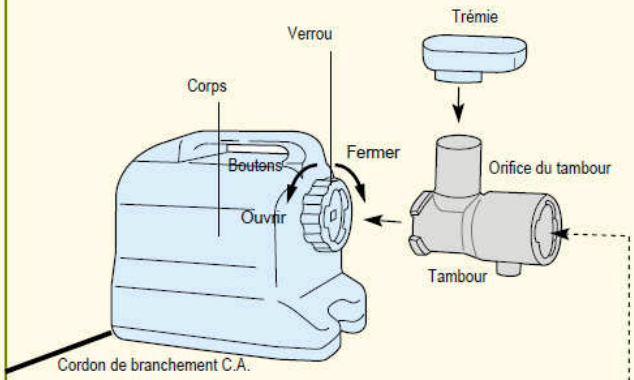
BROCHURE

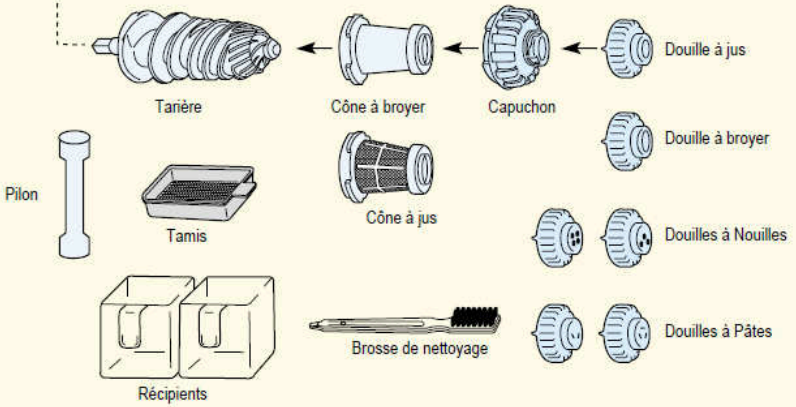
A lire avant d'utiliser l'appareil

Lors de l'utilisation d'engins électriques, des précautions de sécurité doivent être respectées, dont les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les chocs électriques, l'appareil ne doit pas être trempé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Soyez très attentifs lorsque des enfants sont proches de l'engin lorsqu'il est en marche.
4. Retirer la prise lors du repos, ainsi qu'avant de placer ou d'ôter des élements et avant de nettoyer.
5. Ne pas toucher les parties mobiles. Ne jamais enfoncer la pâte à la main. Toujours utiliser le pilon.
6. Ne jamais utiliser l'engin si le cordon ou la prise sont abîmés ou s'il y a dysfonctionnement, ou si l'engin est tombé ou est abîmé de quelque façon. Renvoyez alors l'appareil aux services les plus proches pour un devis, une réparation ou un ajustement mécanique.
7. L'utilisation d'éléments non conseillés ou non recommandés par le fabricant peut entraîner incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne pas utiliser dehors.
9. Ne pas laisser le cordon traîner en bas de la table.
10. Assurez-vous chaque fois que le tambour est bien serré avant d'allumer le moteur. Ne pas relâcher le tambour pendant que l'extracteur fonctionne.
11. Eteignez l'extracteur (OFF) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de le démonter.
12. Ne pas placer les doigts ou des objets dans l'orifice du tambour pendant la marche. Si les aliments semblent bloqués, utilisez le pilon ou un autre morceau de fruit ou légume pour faire avancer. Lorsque cette méthode est impossible, éteignez le moteur et démontez l'extracteur pour pouvoir ôter les aliments coincés.

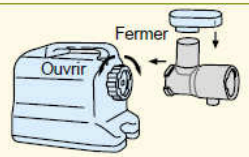
Pièces



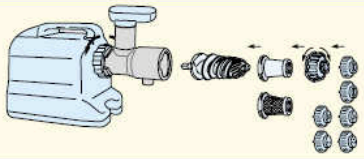


Usage domestique

1 Fixez le tambour au corps et tournez le verrou. Installez la trémie sur l'orifice du tambour.



2 Insérez la tarière dans le tambour jusqu'au moment où vous entendez un déclic. Ajustez-y le cône broyeur ou à jus. Fixez le capuchon à l'extrémité du tambour en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Puis: douille.

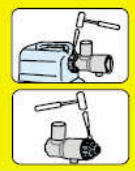


3 Placez un des récipients en plastique sous l'orifice du bas du tambour (avec ou sans tamis) afin de recueillir le jus. L'autre sous la douille afin de recueillir la pulpe. Le tamis permet de filtrer la mousse, les résidus de pulpe lors de l'extraction des fruits ou légumes.
Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil (220V 50/60 Hz) au secteur.

4 Appuyezsur'On.
Introduisez doucement les aliments avec le pilon. N'utilisez pas de cuillère, couteau ou autre!

5 Après usage, débranchez l'appareil, démontez les accessoires et lavez soigneusement.
Les restes de pulpe séchée et durcie pourraient endommager l'appareil.

- Légumes & fruits: coupez-les à la bonne taille (dés ou bâtonnets).
- Céréales : laver et tremper avant de moudre.
  Farines de riz trempé: moulinez-les avec de l'eau supplémentaire.
  Si l'appareil se bloque, appuyez sur le bouton "Reverse". Après 2 à 3 tours de marche arrière, l'appareil recommencera. N'oubliez pas de nettoyer la tarière avant de recommencer.
  L'appareil ne moud pas les grains secs: il se bloquerait.
- Les viandes et poissons congelés peuvent être hachés avec facilité.

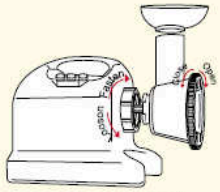


En option

Eminceur: accessoire non disponible (Be)

1. Assemble drum first: Insert Blade drum to Main Drum. then, Ice Shaver Cap for ice shaving, or Slicer Cap for slicing should be inserted into Blade into Blade drum. Turn counterclockwise to fasten it.

2. Turn the Locking Clip to open position and then attach the assembled Ice Shaver / Slicer to the Juicer. Then turn the Locking Clip to closed position. At this point, do not forget to assemble Hopper with main Drum of Ice shaver / Slicer.



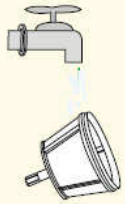
3. Check again to see whether the assembly is on correctly.

4. Turn of the Juicer.
use only the Pusher provided for Ice Shaver / Slicer, When you feed ice or other materials into the Drum.

5. Disassemble after usage in reverse order and then clean the parts. Brush Blade drum under running water.

* Be careful that your fingers do not touch the the blades.

Important Safeguards



1. Read all instruction.
2. Always Keep away from chidren.
3. Do not touch the blade for any reason.
4. Do not use other types of pusher. Always use the Provided Pusher. only.
5. Unplug from AC outler when not in use, before assembly or diassembly of parts, and befote cleaning.

Pour produire du jus de legumes

Cône à jus + Douille à jus
(douille sur 2 ou 3)

1) Lavez les légumes puis faites-les tremper dans l'eau 5 minutes. Ils sont maintenant prêts à être pressés.
2) Tournez l'embout de la douille sur la position de votre choix (1, 2, 3).

Pour extraire du jus de ble

Cône à jus + Douille à jus
(douille sur 2 ou 3)

Lavez le jus de blé. NdT: utilité des aiguilles de pin?

Pour extraire du jus de fruits et carottes

Cône à jus + Douille à jus
(douille sur 2 ou 3)

La pulpe de certains fruits et légumes peut encore contenir du jus après extraction. Pour en extraire tout le jus, mélangez-les avec des légumes riches en fibres. Introduisez peu de légumes à la fois, coupés en dés.

Pour extraire du jus de raisin

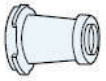
Cône à jus + douille à jus

(douille en position 2)

Les pépins de raisin peuvent bloquer la grille du filtre à jus et l'endommager ou le bloquer.

Suggestion: Après avoir pressé quelques rafles ou l'équivalent d'un petit verre, lavez le cône à jus et ôtez les pépins avant de l'employer à nouveau.

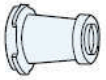
Pour moudre la glace



Cône broyeur + Capuchon seulement

Versez 1 ou 2 cubes de glace dans la trémie du tambour et faites avancer à l'aide du pilon.

Pour moudre des condiments



Cône broyeur + Capuchon seulement

Mélangez des piments frais avec des tomates, du gingembre et de l'ail pour les mouliner ensemble en sauce.

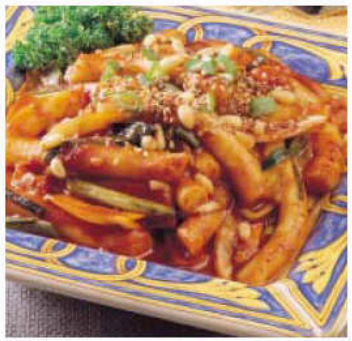
Pour produire une texture plus fine, moulinez 2 fois.

Pour confectionner des pates ou des nouilles

Cône broyeur + Douille à pâtes ou à Nouilles (douille sur 3)

1) Préparez la pâte: 5 parts de farine pour 1 part de fécule.
2) La pâte doit être un peu épaisse. Sans douille, faites passer la pâte plusieurs fois via la trémie.
3) Lorsque vous produisez les pâtes à l'aide de la douille, saupoudrez-les tout de suite de farine. Si elles ne sont pas lisses, repassez-les encore une fois dans le tambour. Cuire quelques minutes les pâtes ou les nouilles.

NB: les nouilles vont se dissoudre si elles cuisent trop.



Pour faire des quenelles de riz

Cône broyeur + douille à broyer (douille sur 3)

1) Ajoutez au riz cuit à la vapeur du sel et de l'huile.
2) Passez le riz deux fois dans le tambour.

NB: le riz cuit à l'eau ne convient pas ici, selon le fabricant.

Pour faire des gateaux de riz

Cône broyeur + douille à broyer (douille sur 3)

1) Comme ci-dessus avec du riz GLUTINEUX.
NdT. Mon expérience: OK avec du riz cuit à l'eau.

BROCHURE

Caractéristiques appareil

1 L'extracteur de jus multifonctions MATSTONE à simple tarière fonctionne comme une meule. Composé de poly-carbonate et de mélamine approuvés par la FDA, cet appareil est robuste, efficace et hygiénique.

2 La basse vitesse derotation de 'extracteur de jus multifonctions MATSTONE (80 tpm) préserve les nutriments originaux et les ssaveurs. A très haute vitesse de rotation (7000~10000 tpm), lers vitamines peuvent être détruites.

3 L'extracteur de jus multifonctions MATSTONE offre une gamme de fonctions: hacher, mixer, presser des jus, faire des pâtes, mélanger les sauces ou les laits végétaux, hacher du poisson ou de la viande. L'opération de dés-assembler, laver, ré-assembler prend moins d'une minute.

Normes appareil

Spécifications

Nom du modèle	DO 9001/DO-9900	
Poids (kg)	6,614	
Dimension	Longueur	38,1 cm
	Hauteur	30.,48cm
	Largeur	17,78 cm
Voltage	120V/220~240V/AC/50~60Hz	
Consommation	160W	
Nombre de tours par minute	80	
Moteur	Moteur monophasé à induction	
Longueur du cordon électrique	1,40 m.	
Fusible	6A	
Opération sans interruption	30 minutes	
NB	Utilisation domestique exclusive	

Accessoires

Mode d'emploi	1
Cone à broyer	1
Filtre à jus	1
Récipients	2
Brosse	1
Pilon	1
Tamis	1
Fusible 6A(tableau du bas)	1
Douilles	6

6-EN-UN
MATSTONE **EXTRACTEUR DE JUS multifonctions**

GARANTIE LIMITEE
DE TROIS (3) ANS

AUDIELEC S.A. ("AUDIELEC") garantit l'appareil et tous les accessoires fournis avec contre les défauts matériels ou de fabrication comme suit:

1. MAIN D'OEUVRE: A partir de la date d'achat, si l'appareil s'avère défectueux, AUDIELEC ou un service de vente reconnu par elle procédera à la réparation sans frais. Après la période de garantie, le client devra payer tous les frais y compris les pièces de rechange, la main d'oeuvre, les frais frais de transport et manutention. Moteur - 3 ans, Autres pièces détachées - 3 ans

2. PIECES : AUDIELEC fournira sans frais de nouvelles pièces ou les fera réparer si elles sont défectueuses, pendant une période de trois (3) ans. Trois (3) ans après la date d'achat, la main d'oeuvre pour l'enlèvement ou l'installation sera disponible chez un vendeur/centre reconnu par AUDIELEC ou auprès de tout autre centre de services, à vos frais.

Pour que la garantie soit effective, l'appareil doit parvenir, frais de transport payés, soit dans son emballage ordiginal, soit dans un emballage aussi protectif, chez l'un des vendeurs/centres reconnus par AUDIELEC.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts dûs à l'usure normale, les dommages esthétiques ou les dégâts dûs à un accident, un mauvais usage, un acte de négligence, l'utilisation commerciale de l'engin ou encore des modifications à tout ou partie de l'appareil, y compris les accessoires. La garantie ne couvre pas les dégâts dus à un usage impropre, à l'emploi d'un courant non adéquat, ou par une tentative de réapration par tout autre qu'un service reconnu par AUDIELEC. La garantie s'applique en Europe.

LA PREUVE D'ACHAT sous forme de facture ou de reçu, preuve que l'appareil se trouve sous garantie, doit être présentée pour valider ce droit.

LES REPARATIONS OU REMPLACEMENTS STIPULES DANS LA GARANTIE SONT DE L EXCLUSIVITE DU CLIENT. AUDIELEC NE SERA REPSONSABLE D AUCUN DEGAT D'ACCIDENT OU DES CONSEQUENCES DECOULANT DE LA RUPTURE DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLIQUEE SUR L'APPAREIL. SAUF DEROGATION LEGALE TOUTE GARANTIE IMPLIQUEE POUR LA VENTE OU LA DESTINATION A FINS PARTICULIERES DE L'APPAREIL EST LIMITEE EN DUREE A LA DUREE DE CETTE GARANTIE.

AUDIELEC S.A.
RUE DE LA PROCESSION 8
B-1400 NIVELLES
Tel.+32-(0)67-213271 Fax.+32-(0)67-221001

Jus de légumes

carottes, chou, raifort, betterave rouge, laitue

radis, persil, céleri branche, concombre, fenouil, etc.

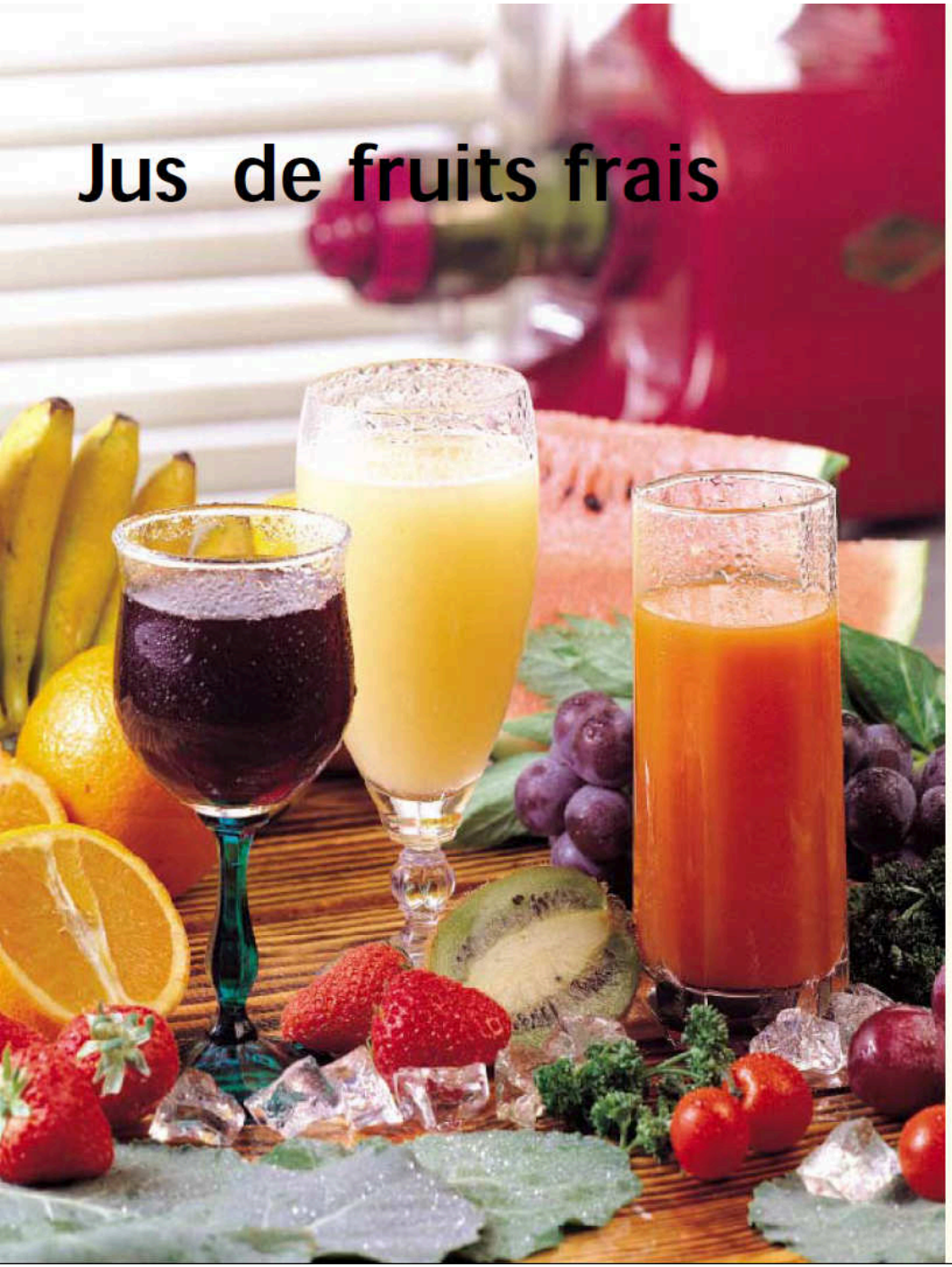
1 Taillez les ingrédients en dés ou bâtonnets.

2 Insérez le cône à jus. Fixez la douille à jus sur le capuchon, que vous attachez au tambour. Introduisez doucement les aliments dans l'orifice à l'aide du pilon.

3 Betteraves, carottes, radis.

4 Transvasez le jus dans un verre. Buvez-le tout de suite, ou après réfrigération.

Jus de fruits frais



raisins, melon, agrumes, pommes, etc;.

NB

La pulpe extraite des fruits tendres et juteux peut être encore pressée une deuxième fois.

1 Lavez les raisins et versez-les deux par deux dans l'orifice du tambour.

2 ...
...
...

3 Vous obtiendrez de plus grandes quantités de jus en versant peu d'ingrédients, en petits morceaux.

4 Pour les personnes à la digestion fragile, taillez la pastèque en bâtonnets et extrayez le jus, qui vous fera du bien (NdT: aheum?)

Gelée & marmelade

Raisins, pectine en poudre et sucre (30%)

NB

La même procédure vaut pour les marmelades et gelées peu sucrées d'autres fruits (fraises, abricots, etc.).

Comptez 300g de sucre pour 1 kg de fruits ou de jus.

1 Lavez les raisins. Placez le cône broyeur et la douille à broyer.

2 Versez le jus dans un faitout et portez à ébullition, en tournant régulièrement à l'aide d'une cuiller en bois.

3 Au point d'ébullition, versez le sucre dans lequel vous avez dilué la pectine en poudre, en mélangeant toujours soigneusement. Maintenez l'ébullition une minute. Otez du feu et versez très chaud dans les pots ébouillantés (pour stériliser).

4 Les confitures et gelées peu sucrées ne consevent qu'au froid, dès qu'elles sont ouvertes (max. 3 semaines).

Sandwich

pommes de terre cuites, carottes cuites, oignons cuits, oeufs durs, pain, mayonnaise, un peu de sel et de poivre noir

Tip

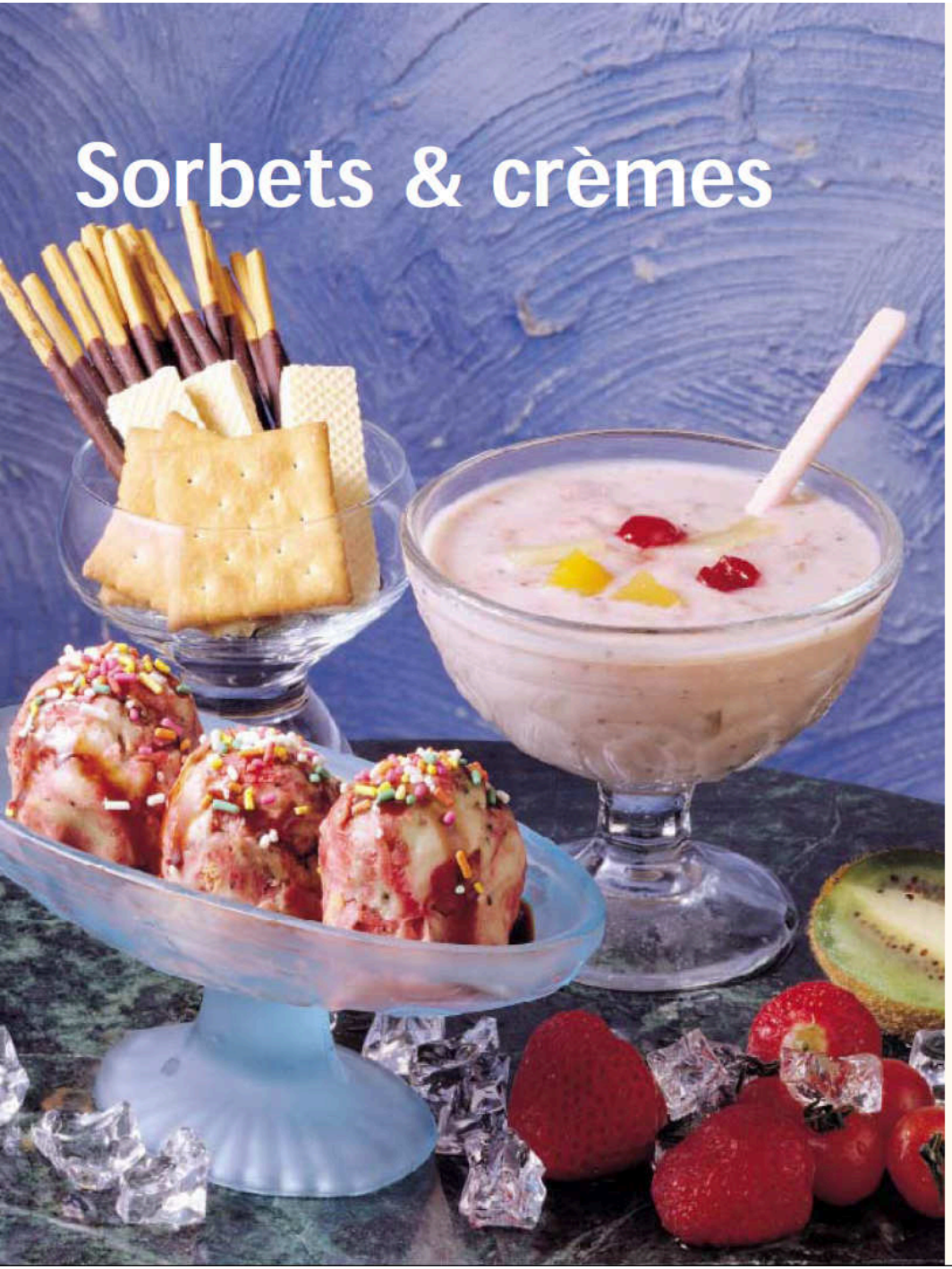
Moulinez pommes de terre, carottes et asaisonnez à votre meilleur goût.
Spécial enfants.

1 Taillez pommes de terre, carottes et oignons en dés. Faites-les cuire quelques minutes

2 Moulinez les aliments précuits pour les u tiliser comme garniture de sandwich.

3 Ajoutez un peu de mayonnaise à cette pâte. Amalgamez. Déposez une tranche de pain sur une assiette plate (ndT: non mais...???)

4 Coupez la croûte du pain et présentez comme vous aimmez (ndT: quel privilège!)



Sorbets & crèmes

congelés: bananes, kiwis, fraises, melon, framboise, patate douce cuite, laitage ou jus de pomme

NB

Faites congeler les fruits quelques heures au moins. Moulinez-les avec du yaourt ou du jus de pommes frais.

1 Taillez les fruits frais en rondelles ou dés. Laissez congeler tel quel (min. 4 h.).

2 Moulinez les fruits (cône broyeur-douille id.).

3 Pour plus de couleur, moulinez les fruits de couleurs différentes ensemble.

4 Servez tel quel, moulé à la cuiller à glace. Ne rajoutez pas ces crasses de sirop et sucre de couleur: ils sont fous ces ricains! Les enfants apprécieront sans cela...

Potage d'arachides & potiron

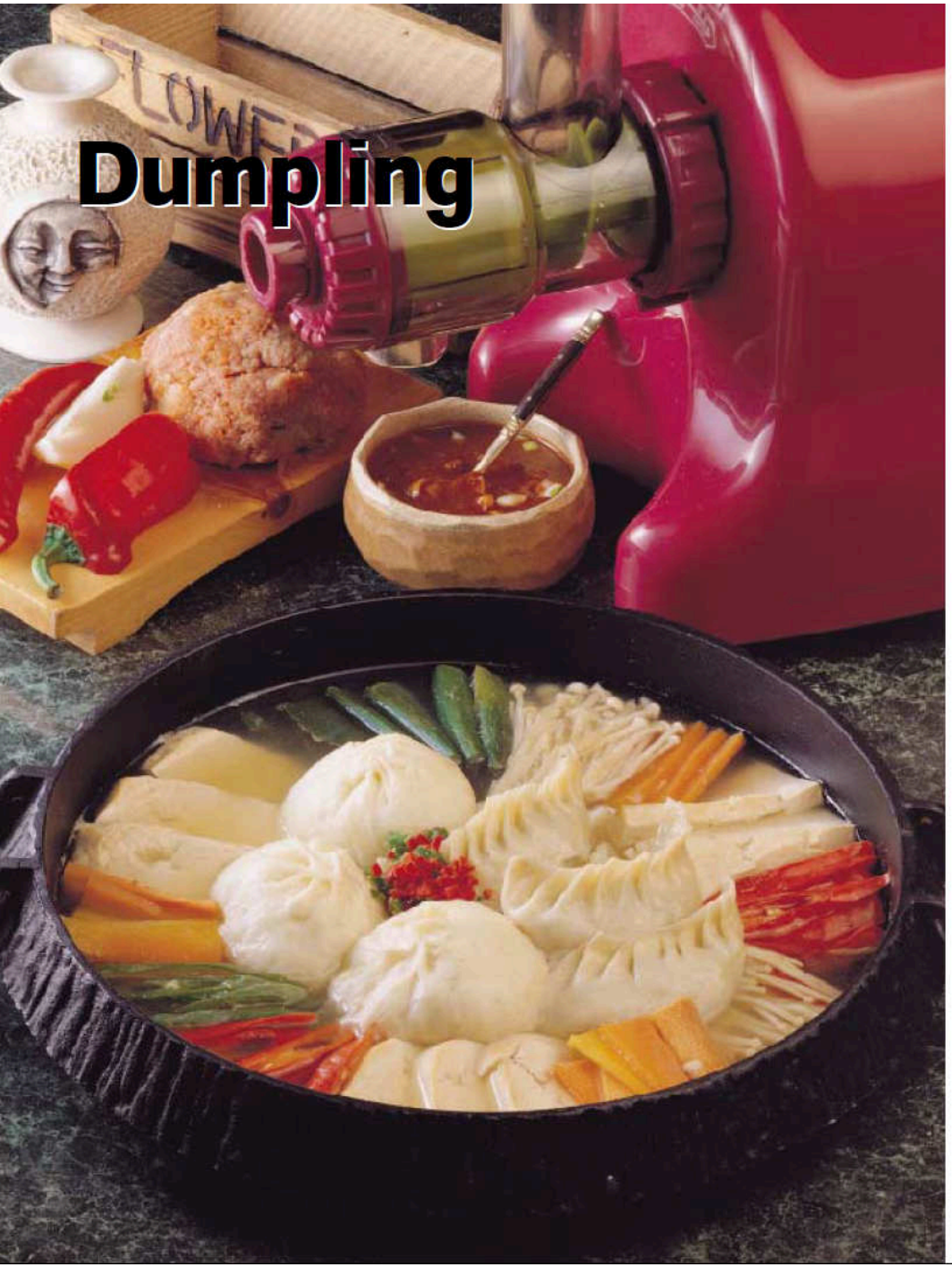
cacahuètes rôties, farine de riz trempée,
huile de sésame, sel, sucre, eau

1 Placez le cône broyeur. Fixer le capuchon.

2 Versez quelques arachides à la fois.

3 Faites tremper la farine de riz quelque temps. Ajoutez de l'eau et faites bouillir.

4 Versez la pâte d'arachides dans l'eau. Faites bouillir. Remuez pour éviter les grumeaux. En fin de cuisson, ajoutez sel ou sucre.



Dumpling

boeuf, feuilles de pâte (ou farine de p.d.t. ou riz),
carottes, kimchi, poivrons rouges,
oignons verts, oeufs, farine, eau, oignons, ail

Tip

1 Préparez la pâte, pétrissez bien. Placez sur la planche à découpe. Roulez en fines crêpes.

2 Hachez finement le boeuf encore congelé, les carottes, les oignons, l'ail (cône broyeur).

3 Déposez environ 1 cuiller à soupe de farce sur le centre d'une crêpe. Refermez bien les bords du bout des doigts.

4 Disposez des légumes finement taillés, par couleur. Versez le bouillon sur l'ensemble. Ajoutez les dumplings et faites bouillir.

Marinade à BBQ (Bulgogi)

Boeuf, poire, ail, gingembre, oignon, sauce soja
sucre, sirop, herbes, poivre noir, huile de sésame
gomasio (sésame en poudre avec sel).

1 A l'aide du cône broyeur, moulinez la poire, l'ail l'oignon, le gingembre. C'est pour un goût "frais" qu'on ajoute beaucoup de poires (ndT:aheum, goûts américains...)

2 Ajoutez la sauce soja, le sucre, le sirop, un peu d'herbes séches, l'huile de sésame, le gomasio et le sel. Amalgamez à la pâte n° 1.

3 Badigeonnez le boeuf de cette mixture. Couvrez et garder au réfrigérateur pendant deux à trois heures.

4 Grillez au barbecue et servez.

MATSTONE

Beurre de noix

100g de cacahuètes (ou graines de tournesol)

300g de beurre de ferme (facult.), jaune d'oeuf, sel

1

Dorez les arachides et pelez-les

2

Montez le matériel avec le cône à broyer. Moulinez les arachides quelques unes à la fois.
NB. Peut aussi se faire avec des graines de tournesol trempées.

3

Version USA: faites dorer en faitout le beurre, le jaune d'oeuf et la purée d'arachide.

4

Aussi: sans beurre, ne pas cuire, saler et consommer tel quel!

Spaghetti aux moules

180 g de pâtes, 1 cuiller à café de sel
1 cuiller à café d'huile, 210 g de moules
3 gousses d'ail, un peu de poivre noir
85 cl de vin blanc, basilic

Truc

400g de tomates, 1 cuiller à café de concentré de tomates, 1/2 oignon, 4 gousses d'ail, 2 cuiller à café d'huile d'olive, 1 cuiller à café de basilic, 2 feuilles de laurier, sel, poivre noir.

1

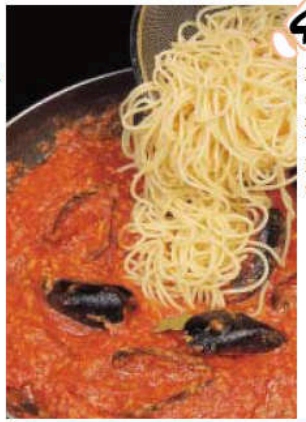
Faites cuire les moules dans un wok avec l'huile d'olive, l'ail et le poivre noir, le vin blanc - à feu fort. Lorsque les moules s'ouvrent, éteignez le feu. ôtez l'ail et le poivre noir du wok.

2

Moulinez les tomates dans l'extracteur muni du cône à broyer et de la douille à broyer. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées

3

Dans le wok chaud, mélangez tous les ingrédients moulinés pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez sel, poivre, basilic, quelques moules entières, les feuilles de laurier. Rectifiez la consistance avec le concentré de tomates.



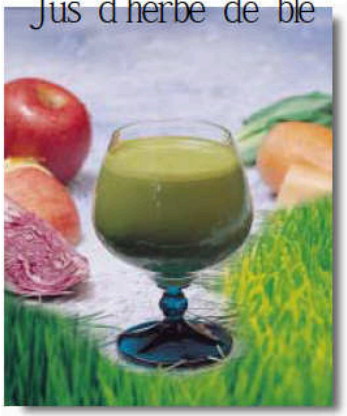
4

Faites cuire les spaghetti. Assaisonnez: sel, huile d'olive. Versez dessus la sauce tomate.

Jus de carottes

Choisissez des carottes fraîches. Lavez-les à l'eau et taillez-les de sorte qu'elles puissent entrer dans le tambour. Vous obtenez du jus de carottes frais.

Jus d'herbe de blé



N'utilisez pas trop d'herbe de blé en une fois sinon elle va bloquer l'appareil. Nous recommandons chaudement de ne mettre que le volume équivalent à votre pouce. Ne mettez pas trop de pousses de blé dans la trémie en une fois.

Emploi MATSTONE 5-IN-ONE Extracteur

Toutes sortes de jus

Pommes

Choisissez des pommes fraîches pour un meilleur goût. Taillez les pommes en huit quartiers. Introduisez un à deux quartiers à la fois dans le tambour. Vous en adorerez la délicieuse fraîcheur.

Jus de raisins

Lavez les raisins. Versez un à deux raisins à la fois. L'extracteur MATSTONE peut broyer les pépins pour un goût plus fort. Truc: pressez les raisins avec plus de rendement en ajoutant des morceaux de pommes.

Jus d'ananas

L'ananas contient de la vitamine B1 et de l'acide citrique qui ouvrent l'appétit et atténuent la fatigue. L'ananas contient aussi une protéine qui stimule la digestion. Consommez des ananas après un repas copieux (steak, porc, barbecue).

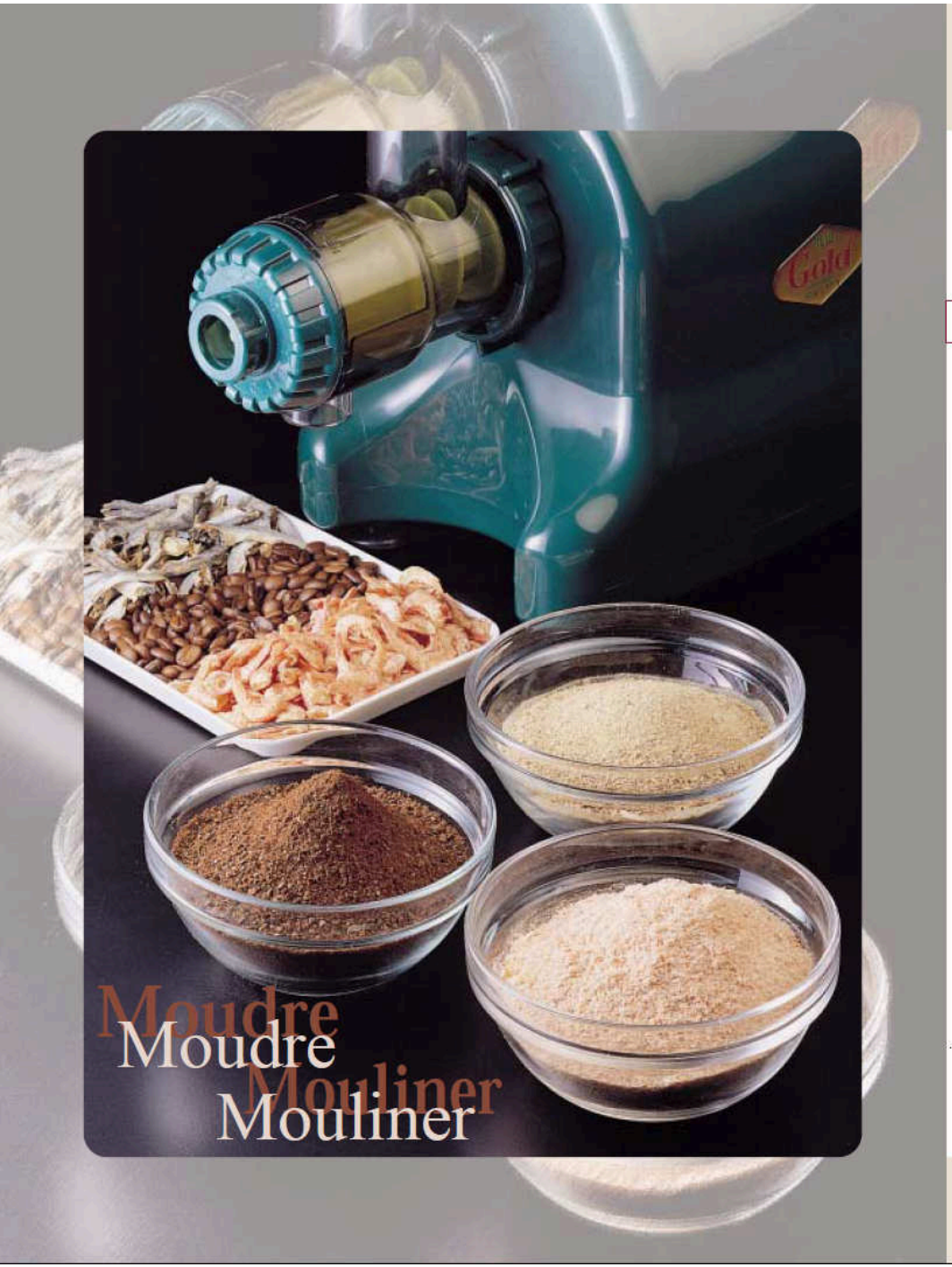
Betterave

Les betteraves sont bonnes pour le foie. Taillez-les en dés pour pouvoir les introduire dans le tambour, une à une.

Jus de légumes vert

Lavez les légumes verts (céleri, épinards, etc.). Taillez-les éventuellement pour les introduire dans le tambour. Pour un goût moins fort, ajoutez des pommes.

Pelez d'abord les oranges. Taillez l'orange en 8 quartiers. Introduisez un à deux quartiers à la fois.



Moudre/Mouliner

Grains de café

L'extracteur de jus multifonctions MATSTONE moud aussi les grains de café. Vous apprécierez ses riches arômes et son goût raffiné. Si les grains sont huileux, ils doivent être laissés à l'air une nuit avant d'être moulus. Versez 5 à 6 grains de café à la fois dans l'orifice du tambour.

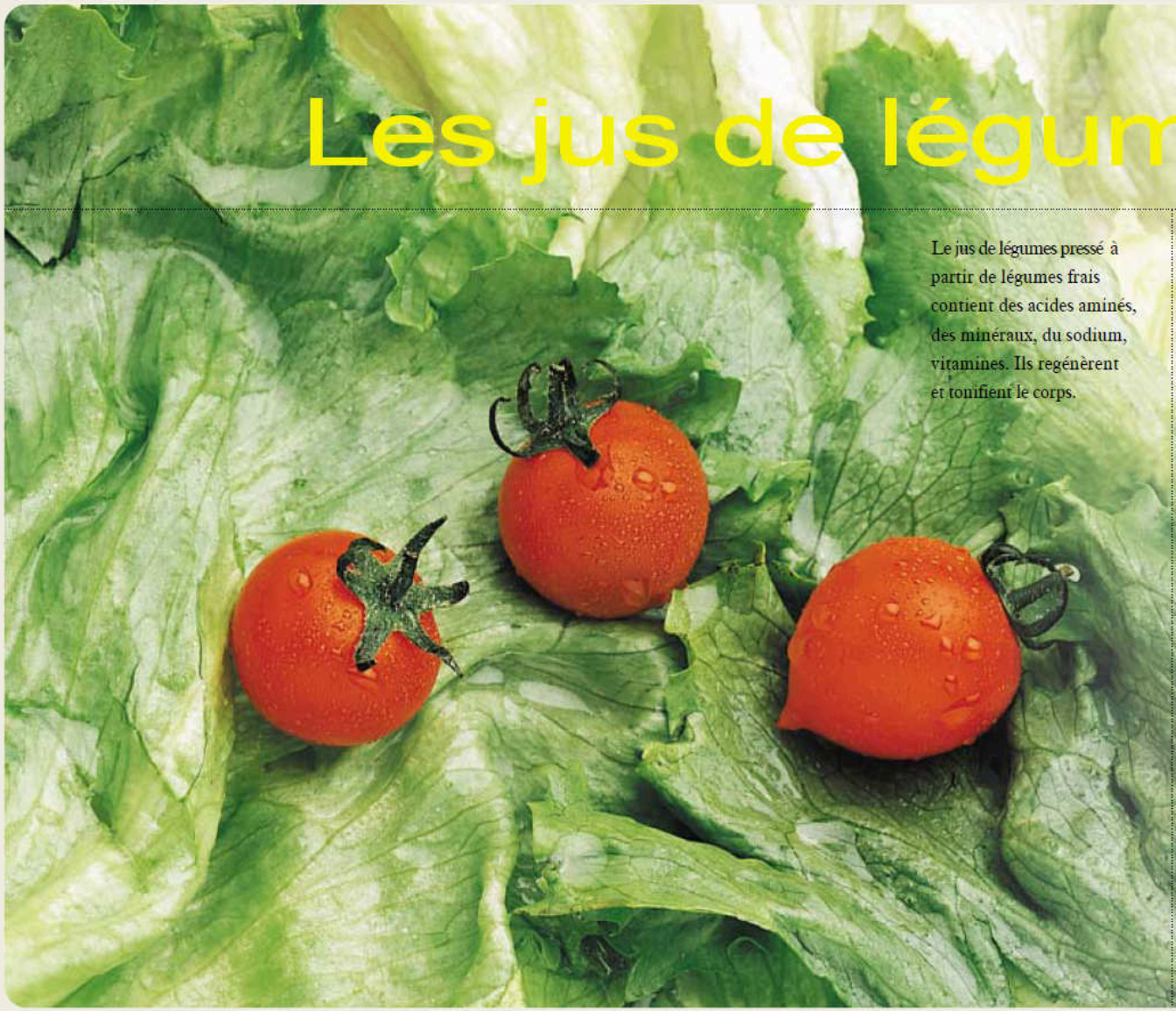
Crevettes

Faites sécher à fond les crevettes avant de les broyer. Moulinées avec des anchois, elles composeront un parfait assaisonnement.

Anchois

Faites sécher des anchois de taille petite ou moyenne. Versez 2 à 3 anchois à la fois dans l'orifice du tambour. Riche en calcium.

Les jus de légumes



Le jus de légumes pressé à partir de légumes frais contient des acides aminés, des minéraux, du sodium, vitamines. Ils regénèrent et tonifient le corps.

En outre, lesjus de légumes seront digérés facilement. Repos des organes.

Le jus de légumes contient des élémets nutritifs et va regénérer l'ensemble des oganes.

Le jus frais de légumes apporte minéraux, vitamines, calcium, fer dans l'équilibre nutritionnel.

Détails sur les jus de légumes

Choisisez des légumes frais, non pollués par les produits chimiques de l'agriculture ou les bactéries.

N'employez pas les plantes ou feuilles sauvages, parfois toxiques.

N'utilisez pas les parties pourries.

Lavez les légumes à l'eau courante.

Eliminez les bactéries à l'aide de quelques gouttes de vinaigre.

Utilisez deux légumes différents ou plus, pour avoir plus de nutriments.

Surprenants effets des jus

Minéraux

Les minéraux variés comme Ca. I. P. Cu. Mg. Ke etc, ont un rôle dans la neutralisation du niveau de pH (transfert d'énergie aux cellules).

Minéraux et vitamines sont présents surtout dans les légumes et les fruits.

Les nourrissons, les personnes âgées, les personnes à la dentition fragile boiront avec plaisir des jus.

Il y a beaucoup de calcium dans le persil, les carottes, les épinards.

Vitamines

Les vitamines sont cruciales pour le métabolisme humain

Elles sont facilement détruites par la chaleur, l'air, la lumière et elles sont absorbées effectivement sous la forme de jus de légumes.

Alcaliniser le sang

Les légumes verts et les fruits sont bons pour la santé car beaucoup sont alcalins et contiennent du Ca, du Fe. Consommez des légumes et des fruits alcalins pour équilibrer les aliments acides. Alcalins: chou, épinards, tomtaes, concombre, carottes, haricots bananes, raisins, céleri, etc,

(Ndt: aheum sur toute la page...)

Une belle peau et plus de constipation

Une alimentation carencée résulte en une peau sèche. Pour l'adoucir, vous profiterez de la pro-vitamine A des tomates et poireaux et de la vitamine C des épinards, chou, persil, bettes.

Prévenir la fatigue & renforcer la vitalité

On perd souvent l'appétit en été et au printemps. Réactive les organes digestifs à l'aide de jus de légumes et fruits frais. Les légumes et fruits frais contiennent l'enzyme amylase qui stimule le processus digestif.

Les carottes et les oignons sont connus comme toniques, utiles à la vitalité au quotidien.

Contrer les maladies chroniques.

Il est possible de contrer les maladies chroniques comme l'hypertension ou le diabète par une diététique saine. Votre santé se trouvera mieux d'éviter les sucres ajoutés et de consommer autant de légumes frais que possible. Parfois difficile en pratique. Dans ces cas-là, consommez les fruits et légumes en hautes quantités sous forme de jus frais.

Comment utiliser l'extracteur de jus MATSTONE

Extracteur de jus multi-fonctions de type meule

Les ingrédients naturels extraits grâce à l'extracteur multiplient jusqu'à 100 fois l'absorption des éléments nutritifs.

L'extracteur de jus multi-fonctions MATSTONE réduit la destruction des nutriments et conserve les nutrimenst naturels. Tenez compte des informations qui suivent lorsque vous achetez un extracteur de jus. Tout d'abord, il doit pouvoir extraire le jus de tous les fruits et légumes. Ensuite, La structure de l'appareil doit être simple, et facile à monter/démonter/nettoyer. Finalement, sa conception doit éviter la contamination par particules de métaux lourds. Elle doit aussi garantir la sécurité et l'hygiène. Nous conseillons l'extracteur de jus multi-fonctions MATSTONE qui répond à toutes ces conditions.
Etonnant: l'extracteur de jus multifonctions MATSTONE, brevet déposé, offre plus de 6 fonctions comme presser des jus de fruits et légumes, faire les pâtes, moudre le café, hacher le poisson et la viande, mouliner les conkdiments, extrtaire l'huile des graines de sésame ou de lin, etc. Cet appareil électro-ménager est nécessaire pour une vie saine au quotidien.

6-EN-UN
MATSTONE

ote sur la traduction du mode d'emploi américain

Certaines pages n'ont pas été traduites pour des raisons évidentes. Les kimchis et consorts sont propres à la tradition asiatique et peu courants en Europe. Idem les sauces à salade à base de fruits, typiquement américaines. Dans le livre "Cocktails nature en un clin d'oeil" par Taty, éd. Aladdin, vous trouverez des idées d'utilisation plus classique en gastronomie française ainsi que quelques recettes de "world cuisine" comme le Houmous méditerranéen ou le Pain essénien ou les Galettes de riz maison.
Le lait de soja (page 33 du mode d'emploi couleurs original) n'a pas été traduit non plus (cet aliment s'avère trop riche en anti-nutriments)
C'est avec réticcen que les pages 45-46 ont été traduites, car fort riches en à-peu-près et allégations peu avérées.
Bon appétit avec ce formidable nouvel outil !